nas
R$ 1,99

PUDINS & MUSSES

Tudo no liqüidificador

Receitas & Delícias

Editora Alto Astral

Musse de chocolate tradicional

Receitas & Delícias • Ano 6 • Nº 38

Muuuitas receitas fáceis! É só bater e pronto!

Pudim da vovó
Imperdível!!!

120 delícias no liqüidificador

Índice

Pudins

- Pudim achocolatado 18
- Pudim brigadeirão 11
- Pudim caseiro de leite 7
- Pudim cookies 15
- Pudim da saúde 6
- Pudim da tia 9
- Pudim da vovó 11
- Pudim de abacaxi 19
- Pudim de abacaxi diferente 6
- Pudim de abóbora e cravo 7
- Pudim de acerola com laranja 17
- Pudim de ameixa com pão 7
- Pudim de amêndoa e baunilha 13
- Pudim de amendoim 11
- Pudim de banana e canela 12
- Pudim de beijinho 9
- Pudim de biscoito maisena 13
- Pudim de café com calda de chocolate 8
- Pudim de caju 14
- Pudim de cenoura 8
- Pudim de chocolate branco e calda preta 14
- Pudim de chocolate com laranja 10
- Pudim de coco 20
- Pudim de coco e caramelo 18
- Pudim de confeiteiro 9
- Pudim de damasco e canela 19
- Pudim de doce de leite 7
- Pudim de farinha láctea 8
- Pudim de frutas cristalizadas 16
- Pudim de fubá 19
- Pudim de goiaba 16
- Pudim de iogurte natural 4
- Pudim de laranja 4
- Pudim de maçã 8
- Pudim de mamão papaya 17
- Pudim de mandioca 12
- Pudim de manga 17
- Pudim de maracujá 16
- Pudim de maracujá e mandioca 13
- Pudim de maria-mole 10
- Pudim de milho 14
- Pudim de nozes 16
- Pudim de paçoca 19
- Pudim de padaria 10
- Pudim de pão e uva passa 5
- Pudim de passas 6
- Pudim de queijo 18
- Pudim de ricota e geléia de morango 12
- Pudim de sorvete 11
- Pudim de vinho 4
- Pudim delícia 10
- Pudim do sítio 15
- Pudim econômico 4
- Pudim falso de leite condensado 20
- Pudim gelado 17
- Pudim gelado de laranja 20
- Pudim gelado de melancia 15
- Pudim gelado de tangerina 18
- Pudim gelado verde 14
- Pudim indiano 6
- Pudim maravilhoso 9
- Pudim rápido de baunilha 13
- Pudim rápido de chocolate 5
- Pudim refrescante 20
- Pudim Romeu-e-Julieta 12
- Pudim suave 5

Musses

- Gelado de pêssego 28
- Musse branca 33
- Musse claro com calda de chocolate 33
- Musse de abacaxi com hortelã 31
- Musse de abacaxi com laranja ..24
- Musse de abacaxi com pedaços 21
- Musse de acerola 31
- Musse de ameixa 24
- Musse de amendoim 34
- Musse de amora 23
- Musse de banana 30
- Musse de banana com canela....34
- Musse de baunilha com frutas vermelhas 30
- Musse de cacau 33
- Musse de café 28
- Musse de caju 28
- Musse de castanha 28
- Musse de cereja 22
- Musse de chocolate branco 27
- Musse de chocolate com cereja 23
- Musse de chocolate com coco ..34
- Musse de chocolate tradicional 26
- Musse de coco 28
- Musse de damasco 32
- Musse de goiaba 22
- Musse de goiaba com hortelã 21
- Musse de kiwi 25
- Musse de laranja 27
- Musse de leite condensado cozido 32
- Musse de maçã e laranja 26
- Musse de maçã verde 22
- Musse de maçã verde e iogurte 23
- Musse de mamão com banana 33
- Musse de mamão papaya 34
- Musse de manga com canela 25
- Musse de manga com iogurte 27
- Musse de maracujá com banana 30
- Musse de maracujá com chocolate 27
- Musse de maracujá com iogurte 26
- Musse de maracujá rápido 24
- Musse de melancia 29
- Musse de melão 29
- Musse de milho 25
- Musse de morango com baunilha 21
- Musse de pêssego 29
- Musse de ricota 30
- Musse de tangerina 23
- Musse de uva expresso 30
- Musse de uvas passas 29
- Musse nega-maluca 25
- Musse preta com calda de laranja 24
- Musse refrescante 32
- Musse Romeu-e-Julieta 26
- Musse tropical 22

Pudins de liqüidificador

Bateu, virou delícia!!!

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's

Pudim de iogurte natural

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h15 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *3 fatias de pão de fôrma sem casca*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *4 ovos*
- *3 e 1/2 xícaras (chá) de iogurte natural*
- *5 colheres (chá) de açúcar*
- *Margarina e açúcar para untar*
- *Xarope de groselha para acompanhar*

Preparo: Corte o pão de fôrma em cubos e forre o fundo de uma fôrma untada e polvilhada com açúcar. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno, em banho-maria, por 45 minutos. Espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme e sirva acompanhado de groselha.

Pudim de laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de suco de laranja*
- *1 xícara (chá) de água*
- *2 colheres (sopa) de maisena*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*

Calda

- *1 lata de creme de leite*
- *3 colheres (sopa) de mel*

Preparo: Bata os ingredientes do pudim no liqüidificador até obter uma mistura homogênea e despeje em uma panela. Leve ao fogo médio por 15 minutos ou até engrossar, mexendo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio umedecida com água e deixe gelar por 2 horas. Bata no liqüidificador o creme de leite com o mel, despeje por cima do pudim e sirva.

Pudim econômico

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *17 colheres (sopa) de açúcar*
- *3 ovos*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *50g de queijo parmesão ralado*
- *2 xícaras (chá) de leite*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até obter uma calda dourada. Espalhe pela fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva.

Pudim de vinho

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*

- *1 pacote de biscoito champagne (180g)*
- *1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *3 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de vinho branco suave*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve o açúcar ao fogo e misture até obter uma calda dourada. Espalhe pelas laterais da fôrma e reserve. Distribua os biscoitos champagne no fundo da fôrma e polvilhe com as frutas cristalizadas picadas. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador até obter uma mistura homogênea e despeje delicadamente na fôrma. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva em seguida.

Pudim de pão e uva passa

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h20 (+3h de geladeira)	Média

Ingredientes
- *6 colheres (sopa) de açúcar*
- *5 pães amanhecidos picados*
- *3 xícaras (chá) de leite*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *5 ovos*
- *4 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *1 colher (chá) de canela em pó*
- *1 xícara (chá) de uvas passas sem sementes*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 6 colheres (sopa) de açúcar ao fogo, mexendo até obter uma calda dourada. Espalhe pela forma e reserve. Mergulhe os pães no leite com o açúcar restante e espere amolecer. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes, menos as passas. Despeje na fôrma e misture as uvas passas. Leve à geladeira por 3 horas. Retire da geladeira e sirva em seguida.

Pudim suave

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h10 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *5 ovos*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, derreta o açúcar até caramelizar. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.

Pudim rápido de chocolate

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de água*
- *1 xícara (chá) de achocolatado*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *Margarina e açúcar para untar*
- *1 lata de creme de leite para cobrir*

Preparo: Reserve as claras. No liqüidificador, bata os ingredientes restantes. Bata as claras em neve e junte à mistura. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e despeje o creme de leite.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Pudim indiano

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	40min (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de maisena*
- *3 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de leite de coco*
- *9 gemas*
- *4 cravos-da-índia*
- *1 canela em pau*

Calda
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de mel*
- *1 xícara (chá) de água*

Preparo: No liqüidificador, bata o açúcar, a maisena, o leite, o leite de coco e as gemas até ficar homogêneo. Despeje em uma panela, acrescente o cravo, a canela e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Coloque o pudim em uma fôrma de buraco no meio umedecida e leve à geladeira por 2 horas. Para a calda, leve o açúcar ao fogo e misture até caramelizar. Adicione o mel e a água, espere ferver e desligue. Desenforme o pudim, despeje a calda e sirva.

Pudim de passas

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *4 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 xícara (chá) de uvas passas claras*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve o açúcar ao fogo até obter uma calda dourada. Espalhe pela fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva.

Pudim de abacaxi diferente

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado*
- *12 ovos*
- *12 colheres (sopa) de açúcar*
- *Fatias de abacaxi para decorar*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve o açúcar ao fogo até obter uma calda dourada. Espalhe pela fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas. Desenforme, decore com fatias de abacaxi e sirva em seguida.

Pudim da saúde

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1/2 xícara (chá) de mel*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1/2 xícara (chá) de suco de laranja*
- *4 ovos*
- *1 colher (chá) de maisena*
- *5 galhos de agrião*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, despeje o mel e esparrame pelas laterais. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje na fôrma e leve ao fogo médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Pudim de doce de leite

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 xícaras (chá) de doce de leite*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *3 ovos*
- *4 colheres (sopa) de maisena*
- *Margarina para untar*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 35 minutos. Deixe gelar por 3 horas, desenforme e sirva em seguida.

Pudim de abóbora e cravo

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h15 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *7 cravos-da-índia*
- *1/2kg de abóbora cozida e espremida*
- *4 ovos*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *Margarina para untar*
- *Cravos-da-índia para decorar*

Preparo: Esquente o leite com os cravos. Descarte os cravos e bata o leite com os ingredientes restantes no liqüidificador. Despeje em uma fôrma untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Retire e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, decore com cravos e sirva.

Pudim caseiro de leite

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's

Pudim de ameixa com pão

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h30 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 pães em fatias*
- *2 xícaras (chá) de leite quente*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de ameixas picadas*
- *Margarina para untar*
- *Ameixas para decorar*

Preparo: Umedeça os pães no leite, coloque no liqüidificador e bata com os outros ingredientes, menos as ameixas. Misture as ameixas e despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria por 1 hora. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, decore com ameixas e sirva.

- *2 latas de leite condensado*
- *4 ovos*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *1/2 colher (sopa) de essência de baunilha*
- *1 colher (café) de noz-moscada*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve o açúcar ao fogo até formar uma calda dourada. Espalhe pela fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador até obter uma mistura homogênea. Despeje na fôrma. Coloque no forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Spicy

Pudim de café com calda de chocolate

Rendimento	Tempo	Dificuldade
12 porções	1h10 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *2 e 1/3 xícaras (chá) de leite*
- *3 ovos*
- *2 colheres (sopa) de café solúvel*
- *Margarina para untar*

Calda

- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 gema*
- *4 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*

Preparo: Bata todos ingredientes da massa no liqüidificador e despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Para a calda, coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo por 15 minutos ou até engrossar. Desenforme o pudim e regue com a calda.

Pudim de farinha láctea

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *5 colheres (sopa) de farinha láctea*
- *3 ovos*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve o açúcar ao fogo até dourar. Espalhe pela fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de cenoura

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de cenoura triturada*
- *4 ovos*
- *1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 colher (sopa) de farinha de trigo*
- *Margarina e açúcar para untar*

Preparo: No liqüidificador, bata os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e polvilhada com açúcar e leve ao forno, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva.

Pudim de maçã

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 maçãs em fatias finas*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *5 ovos*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *2 colher (sopa) de maisena*
- *1 colher (sopa) de canela em pó*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar. Distribua as fatias de maçã sobre o caramelo. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno, em ba-

nho-maria, por 45 minutos. Retire, leve à geladeira por 2 horas e desenforme.

Pudim de beijinho

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 latas de leite condensado*
- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de coco ralado*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1/2 xícara (chá) de leite de coco*
- *Margarina para untar*
- *Coco ralado para polvilhar*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve ao forno, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e polvilhe com coco ralado.

Pudim de confeiteiro

Rendimento	Tempo	Dificuldade
12 porções	1h20 (+1h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *10 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 litro de leite*
- *4 ovos*
- *6 xícaras (chá) de açúcar*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *50g de queijo parmesão ralado*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 10 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar. Espalhe na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Coloque no forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 1 hora, desenforme e sirva.

Pudim da tia

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h15 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *5 colheres (sopa) de açúcar*

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Spicy

Pudim maravilhoso

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *6 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de leite condensado*
- *3 colheres (sopa) de coco ralado*
- *1 ovo*
- *6 claras*
- *3 colheres (sopa) de água*

Preparo: Derreta o açúcar em uma fôrma de buraco no meio até caramelizar. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 40 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.

- *1 pão amanhecido sem casca e picado*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *8 colheres (sopa) de açúcar*
- *4 ovos*
- *1 colher (sopa) de canela em pó*
- *1 xícara (chá) de aveia*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, derreta 5 colheres (sopa) de açúcar até caramelizar, espalhe pelas laterais e reserve. Em uma tigela, coloque o pão amanhecido, o leite, o açúcar e misture até amolecer. Coloque no liqüidificador e bata com os ovos e a canela. Adicione a aveia, misture bem e despeje na fôrma caramelizada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva em seguida.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Pudim de padaria

Rendimento	Tempo	Dificuldade
12 porções	1h10 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de farinha de rosca*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó*
- *1 litro de leite*
- *3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar*
- *8 ovos*

Preparo: Em uma fôrma retangular, leve ao fogo as 2 xícaras (chá) de açúcar até caramelizar. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos ou até dourar. Espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira, desenforme e sirva em temperatura ambiente.

Pudim de chocolate com laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h15 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de suco de laranja*
- *3 ovos*
- *3 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 colher (sopa) de farinha de trigo*
- *Margarina para untar*

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 1 hora. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de maria-mole

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	45min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 caixa de mistura para maria-mole sabor coco*
- *1 xícara (chá) de água quente*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve o açúcar ao fogo até caramelizar. Espalhe o caramelo pela fôrma e reserve. Dissolva a mistura para maria-mole na água. Bata com os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve à geladeira por 4 horas.

Pudim delícia

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h15 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 ovos (claras e gemas separadas)*
- *2 latas de leite condensado*
- *4 xícaras (chá) de suco de abacaxi concentrado*
- *3 colheres (sopa) de maisena*
- *3 folhas de hortelã*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de iogurte natural com mel para cobrir*

Preparo: Reserve as claras e bata os ingredientes restantes no liqüidificador. Misture as claras batidas em neve e despeje em uma fôrma de buraco no meio. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e cubra com o iogurte.

Pudim de sorvete

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *6 colheres (sopa) de água*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*
- *Margarina para untar*

Preparo: Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva.

Pudim brigadeirão

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h30 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 latas de leite condensado*
- *5 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó*
- *2 colheres (sopa) de maisena*
- *Margarina para untar*
- *Chocolate granulado para decorar*

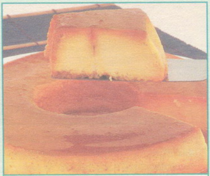
Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno, em banho-maria, por 1 hora. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e polvilhe com granulado.

Pudim de amendoim

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	1h15 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 colheres (sopa) de farinha de trigo*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar. Espalhe o caramelo na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme e sirva em seguida.



Pudim da vovó

Rendimento	Tempo	Dificuldade
12 porções	1h10 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *3 colheres (sopa) de coco ralado*
- *5 ovos*
- *3 e 1/2 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado*
- *1/4 de xícara (chá) de leite*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*

Preparo: Derreta o açúcar em uma fôrma de buraco no meio até caramelizar. Espalhe na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Pudim de mandioca

Rendimento	Tempo	Dificuldade
16 porções	1h (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *4 mandiocas cozidas e espremidas*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) leite de coco*
- *3 xícaras (chá) de leite*
- *4 ovos*
- *2 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de manteiga*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, derreta o açúcar até caramelizar. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje na fôrma, cubra com papel-alumínio e leve ao forno, em banho-maria, por 30 minutos. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Pudim de banana e canela

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h15 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *3 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *4 bananas picadas*
- *6 ovos*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *1 colher (sopa) de canela em pó*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar e espalhe pela fôrma. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 3 horas.

Pudim de ricota e geléia de morango

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de geléia de morango*
- *1 lata de leite condensado*
- *5 ovos*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *250g de ricota*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *Margarina para untar*

Preparo: Reserve a geléia. No liqüidificador, bata os demais ingredientes e despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Retire e leve à geladeira por 3 horas, desenforme e cubra com a geléia de morango.

Pudim Romeu-e-Julieta

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *8 colheres (sopa) de água*
- *2 xícaras (chá) de suco de goiaba concentrado*
- *1 lata de leite condensado*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 lata de creme de leite gelado*
- *Margarina para untar*
- *1 copo de requeijão para acompanhar*

Preparo: Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Bata no liqüidificador com os demais ingredientes e despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Retire e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, cubra com o requeijão e sirva em seguida.

Pudim de biscoito maisena

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *25 biscoitos maisena triturados*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *4 ovos*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *Margarina para untar*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno alto, em banho-maria, por 45 minutos. Retire e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.

Pudim de maracujá e mandioca

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	1h30 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *2 xícaras (chá) de mandioca cozida*
- *3 ovos*
- *1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *Margarina para untar*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador e despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Retire e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva.

Pudim de amêndoa e baunilha

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h15 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*

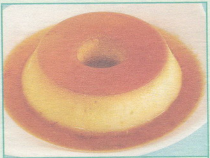


Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Pudim rápido de baunilha

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *3 ovos*
- *3 xícaras (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*

Preparo: Derreta o açúcar em uma fôrma de buraco no meio até caramelizar. Espalhe na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.

- *1 lata de leite condensado*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *4 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de amêndoas trituradas*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*
- *2 colheres (sopa) de farinha de trigo*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar. Espalhe o caramelo pelas laterais e no fundo da fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje delicadamente na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Retire do forno, leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva em seguida.

Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Atelier Mariângela Mingotti e Kariri

Pudim de milho

Rendimento	Tempo	Dificuldade
5 porções	50min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 lata de milho verde*
- *3 ovos*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *Margarina para untar*

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo e despeje em uma fôrma para pudim untada. Leve ao forno, preaquecido, em banho-maria por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva.

Pudim de chocolate branco e calda preta

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h30 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *200g de chocolate branco picado*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 ovos*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *2 colheres (sopa) de maisena*
- *2 colheres (sopa) de leite*
- *Margarina para untar*

Calda
- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *3 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1 gema*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*

Preparo: Derreta o chocolate e bata no liqüidificador com os demais ingredientes do pudim. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Retire e leve à geladeira por 2 horas. Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa por 8 minutos ou até engrossar, sem ferver. Desenforme o pudim e sirva com a calda.

Pudim de caju

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h15 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 ovos*
- *3 xícaras (chá) de leite*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de suco de caju concentrado*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de maisena*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar. Espalhe o caramelo na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Retire e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva em seguida.

Pudim gelado verde

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+5h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 caixa de gelatina em pó sabor limão*
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1 colher (sopa) de raspas de casca de limão*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *Margarina para untar*

Preparo: Hidrate as gelatinas separadamente, seguindo as instruções da embalagem, e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 5 horas. Retire, desenforme e sirva em seguida.

Pudim gelado de melancia

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+5h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres (sopa) de água
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de suco natural de melancia
- 1 e 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- Margarina para untar

Preparo: Hidrate a gelatina na água conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 5 horas. Desenforme e sirva.

Pudim do sítio

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 50g de coco ralado
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 50g de queijo parmesão ralado
- Margarina para untar

Calda

- 2 gemas
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Foto: André Fortes Produção: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Suxxar

Pudim cookies

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de biscoitos recheados sabor chocolate picados (cookies)
- Margarina para untar
- Cobertura para sorvete sabor chocolate para acompanhar

Preparo: No liqüidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos, a maisena e o creme de leite até obter uma mistura homogênea. Despeje metade dessa mistura em uma fôrma untada. Misture os biscoitos recheados na massa restante e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria por 1 hora. Retire do forno e espere esfriar. Desenforme e leve à geladeira por 2 horas. Sirva acompanhado de calda de chocolate.

Preparo: No liqüidificador, bata todos os ingredientes da massa até obter uma mistura homogênea. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 40 minutos. Retire do forno e leve à geladeira por 2 horas. Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desenforme, espalhe a calda por cima e sirva em seguida.

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa e Cecília Salomão Objetos: Art Mix e Roupa de Mesa

Pudim de goiaba

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor vermelha*
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor*
- *1 xícara (chá) de goiabada cremosa*
- *2 xícaras (chá) de suco de goiaba concentrado*
- *1 lata de leite condensado*
- *Água para untar*
- *Rodelas de limão para decorar*

Calda

- *1 xícara (chá) de goiabada cremosa*
- *1 lata de creme de leite*

Preparo: Hidrate as gelatinas seguindo as instruções das embalagens e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com a goiabada, o suco de goiaba e o leite condensado. Despeje em uma fôrma para pudim untada e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, cubra com a goiabada misturada ao creme de leite e decore com as rodelas de limão.

Pudim de frutas cristalizadas

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h30 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de frutas cristalizadas*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *5 ovos*
- *Margarina para untar*

Preparo: Reserve as frutas cristalizadas e bata os ingredientes restantes no liqüidificador. Acrescente as frutas e despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe na geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de nozes

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de leite*
- *3 xícaras (chá) de nozes trituradas*
- *4 ovos*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 colher (sobremesa) de essência de baunilha*
- *Margarina para untar*

Preparo: No liqüidificador, bata todos ingredientes até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Retire e leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de maracujá

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h10 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado*
- *5 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *5 colheres (sopa) de farinha de trigo*

Calda

- *Polpa de 1 maracujá com sementes*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de água*

Preparo: Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes da calda e misture até começar a engrossar. Despeje em uma fôrma de buraco no meio e espalhe. No liqüidificador, bata todos ingredientes do pudim até ficar homo-

gêneo. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva.

Pudim de mamão papaya

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 mamão papaya sem casca e sem sementes picado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *3 ovos*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *3 colheres (sopa) de maisena*
- *Margarina para untar*
- *1 lata de creme de leite gelado para acompanhar*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Retire e leve à geladeira por 3 horas, desenforme e cubra com o creme de leite.

Pudim de acerola com laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de suco de acerola coado*
- *1 xícara (chá) de suco de laranja*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *5 ovos*
- *3 colheres (sopa) de maisena*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve 5 colheres (sopa) de açúcar ao fogo até caramelizar. Espalhe o caramelo na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Deixe na geladeira por 3 horas e desenforme.

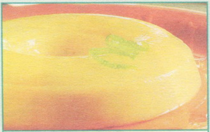


Foto: Luiz Roberto Pereira Produção: Fabiana Badra e Eugênia M. Lucato Objetos: Donatelli e Cosi di Casa

Pudim de manga

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *3 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *1/2 litro de leite*
- *1/2 litro de suco de manga*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *Mel e raspas de casca de limão para acompanhar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma para pudim e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva acompanhado de mel e raspas de limão.

Pudim gelado

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+5h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 lata de suco de limão*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *Margarina para untar*

Preparo: Hidrate as gelatinas em 7 colheres (sopa) de água e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 5 horas.

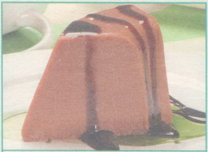


Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa e Cecília Salomão Objetos: Suxxar e Roupa de Mesa

Pudim achocolatado

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de achocolatado em pó*
- *2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *4 ovos*
- *2 colheres (chá) de maisena*
- *Margarina para untar*

Calda

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 colheres (sopa) de achocolatado em pó*

Preparo: Em uma panela, leve ao fogo os ingredientes da calda, mexendo até caramelizar e reserve. No liqüidificador, bata os ingredientes do pudim até ficar homogêneo e despeje em uma fôrma para pudim untada. Leve ao forno, preaquecido, em banho-maria, por 30 minutos. Retire do forno e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme e sirva com a calda.

Pudim gelado de tangerina

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+5h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *2 xícaras (chá) de suco de tangerina concentrado*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *Margarina para untar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 5 horas. Desenforme e sirva.

Pudim de coco e caramelo

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h30 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *10 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *3 pães amanhecidos sem casca picados*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *50g de coco ralado*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *4 ovos*

Preparo: Em uma panela, coloque as 10 colheres (sopa) de açúcar e leve ao fogo até derreter. Adicione a água e mexa até engrossar. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e coloque na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de queijo

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *4 ovos*
- *200g de ricota*
- *100g de queijo parmesão ralado*
- *1 colher (sopa) de farinha de trigo peneirada*

Preparo: Leve o açúcar ao fogo, em uma fôrma de buraco no meio, até caramelizar. Espalhe a calda na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje na fôrma e leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de fubá

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *50g de queijo parmesão ralado*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de fubá*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *2 ovos*

Preparo: Em uma fôrma de buraco no meio, leve ao fogo 5 colheres (sopa) de açúcar até caramelizar. Espalhe a calda na fôrma e reserve. No liqüidificador, bata os ingredientes restantes e despeje na fôrma. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Pudim de damasco e canela

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de damasco*
- *1 colher (sopa) de canela em pó*
- *3 colheres (sopa) de maisena*
- *3 gemas*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *Margarina para untar*

Preparo: No liqüidificador, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve ao forno médio, em banho-maria, por 40 minutos. Leve à geladeira por 4 horas, desenforme e sirva.

Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: L'oeil

Pudim de abacaxi

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *4 xícaras (chá) de suco de abacaxi*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 colheres (sopa) de maisena*
- *4 ovos*
- *Abacaxi em pedaços para decorar*

Preparo: Em uma panela, leve ao fogo o açúcar e misture até caramelizar. Espalhe em uma fôrma para pudim e reserve. No liqüidificador, bata os ingredientes restantes e despeje na fôrma. Leve ao forno, preaquecido, em banho-maria por 45 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Espere esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme, decore com os pedaços de abacaxi e sirva.

Pudim de paçoca

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h20 (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *5 paçocas quadradas*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *5 colheres (sopa) de farinha de trigo*
- *4 ovos*
- *Margarina para untar*

Preparo: No liqüidificador, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio, em banho-maria, por 50 minutos. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Foto: Luiz Roberto Pereira Produção: Fabiana Badra e Eugênia M. Lucato Objetos: Donatelli e Cosi di Casa

Pudim de coco

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *4 ovos*
- *100g de coco ralado*
- *1 colher (sopa) de manteiga*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *Coco queimado ralado para decorar*

Preparo: Leve ao fogo o açúcar e misture até caramelizar. Espalhe em uma fôrma para pudim e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje na fôrma. Leve ao forno, preaquecido, em banho-maria por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme, decore com o coco queimado e sirva.

Pudim refrescante

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	50min (+5h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina sem sabor*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1/2 xícara (chá) de suco de abacaxi*
- *8 folhas de hortelã*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *Margarina para untar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 5 horas. Desenforme e sirva.

Pudim falso de leite condensado

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h30 (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *3 xícaras (chá) de leite*
- *6 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de leite em pó*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *3 colheres (sopa) de maisena*

Preparo: Leve ao fogo, em uma fôrma de buraco no meio, 5 colheres (sopa) de açúcar até caramelizar. Espalhe o caramelo na fôrma e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador, despeje na fôrma e leve ao forno médio, em banho-maria, por 45 minutos. Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva.

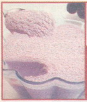
Pudim gelado de laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+5h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *1 xícara (chá) de suco de laranja*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 colher (sopa) de raspas de laranja*
- *Margarina para untar*
- *Rodelas de laranja para decorar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e leve à geladeira por 5 horas. Desenforme, decore com rodelas de laranja e sirva em seguida.



Musses de liqüidificador
Práticos e deliciosos

Musse de morango com baunilha

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sabor morango*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *10 morangos picados*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*

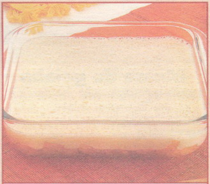
Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de goiaba com hortelã

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de suco de goiaba concentrado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *7 folhas de hortelã*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes até obter uma mistura homogênea. Distribua em taças individuais ou em uma fôrma para pudim e leve à geladeira por 4 horas ou até ficar firme. Retire da geladeira e sirva em seguida.



Musse de abacaxi com pedaços

Rendimento	Tempo	Dificuldade
12 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 abacaxi picado*
- *1 e 1/3 xícara (chá) de água*
- *1 envelope de gelatina sabor abacaxi*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*

Preparo: Em uma panela, coloque o açúcar, o abacaxi e 1/2 xícara (chá) de água. Leve ao fogo médio, mexendo até o abacaxi começar a derreter. Coloque em um refratário e reserve. Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem. Bata no liqüidificador com o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo. Despeje sobre o abacaxi no refratário e leve à geladeira por 3 horas.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

Musse de goiaba

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 latas de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 lata de suco de goiaba concentrado (use a lata de leite condensado vazia para medir)*

Preparo: Bata o leite condensado e o creme de leite no liqüidificador e acrescente o suco de goiaba aos poucos, batendo. Despeje em taças individuais e deixe gelar por 3 horas. Se desejar, sirva acompanhada de queijo branco ou requeijão.

Musse de cereja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 vidros de cerejas em calda (560g)*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1/2 xícara (de chá) de água*
- *1 xícara (de chá) de açúcar*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Reserve 1 vidro de cerejas e a calda dos 2 vidros. No liqüidificador, bata a gelatina com os ingredientes restantes até obter uma mistura homogênea. Despeje em uma tigela e misture com as cerejas reservadas picadas. Coloque em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Cubra com a calda e sirva em seguida.

Musse de maça verde

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *4 maçãs verdes sem cascas picadas*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de água*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Distribua em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse tropical

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de suco de manga concentrado*
- *1/2 mamão papaya picado*
- *1 maçã sem casca picada*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *Frutas de sua preferência em pedaços para decorar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Decore com os pedaços de fruta e sirva.

Musse de amora

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *300g de amoras congeladas*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1/2 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de maçã verde e iogurte

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 copo de iogurte natural (200g)*
- *3 maçãs verdes sem cascas picadas*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

Musse de tangerina

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de suco concentrado de tangerina (use a lata de leite condensado vazia para medir)*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata no liqüidificador com os demais ingredientes. Despeje em taças individuais. Deixe gelar por 3 horas. Retire e sirva.

Musse de chocolate com cereja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sabor cereja*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó*
- *Cerejas para decorar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes até obter uma mistura homogênea. Despeje em uma fôrma para pudim ou em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire da geladeira, decore com cerejas e sirva em seguida.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's, Pozzani e Benedixt

Musse de maracujá rápido

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de suco de maracujá concentrado (use a lata de leite condensado vazia para medir)*

Preparo: Coloque o leite condensado e o creme de leite no liquidificador. Adicione o suco aos poucos, batendo. Despeje em um refratário ou coloque em taças individuais. Leve à geladeira por 3 horas e sirva.

Musse preta com calda de laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *2 xícaras (chá) de chocolate em pó*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 colher (sopa) de café solúvel*

Calda

- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de suco de laranja natural*

Preparo: Bata todos ingredientes da musse no liqüidificador até obter uma mistura homogênea. Despeje em taças individuais ou em uma fôrma para pudim e leve à geladeira por 3 horas. Para a calda, leve ao fogo o açúcar e o suco de laranja, mexendo por 12 minutos ou até começar a engrossar. Espere esfriar, espalhe sobre a musse e sirva em seguida.

Musse de abacaxi com laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 abacaxi pequeno picado*
- *1 xícara (chá) de suco de laranja*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina em água fria e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de ameixa

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *200g de ameixas em calda*
- *3 colheres (sopa) da calda de ameixa*
- *1 colher (sopa) de rum*
- *Ameixas para decorar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes até obter uma mistura homogênea. Despeje em taças individuais, decore com ameixas e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de kiwi

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sabor kiwi*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 pote de iogurte natural (200g)*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *3 kiwis picados*
- *1/2 xícara (chá) de água*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma para pudim ou em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva.

Musse de manga com canela

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 xícaras (chá) de manga picada*
- *1 colher (sopa) rasa de canela em pó*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em uma fôrma para pudim ou em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

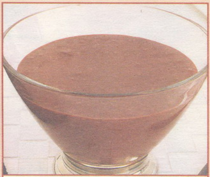
Musse de milho

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina sem sabor*
- *2 latas de milho verde*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite gelado e sem soro*
- *2 xícaras (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. No liqüidificador, bata o milho com o leite e peneire. Volte ao liqüidificador com os outros ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva.



Musse nega-maluca

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

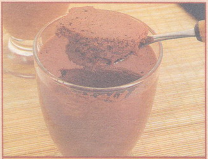
Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *2 ovos*
- *1 colher (sopa) de café instantâneo*
- *6 colheres (sopa) de chocolate em pó*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Despeje no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes até ficar homogêneo. Coloque em uma panela e leve ao fogo por 15 minutos, mexendo. Não deixe ferver. Disponha em taças individuais e leve à geladeira por 3 horas.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy



Musse de chocolate tradicional

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *6 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1 lata de leite condensado*
- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1 xícara (chá) de chocolate em pó*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem, dissolva em banho-maria e reserve. Em uma panela, coloque as gemas, o leite condensado e mexa por 10 minutos, sem ferver. Despeje no liqüidificador, acrescente o açúcar, o creme de leite, o leite, o chocolate, a gelatina reservada e bata até obter uma mistura homogênea. Coloque em uma tigela e misture com as claras batidas em neve. Disponha em taças individuais e leve à geladeira por 2 horas.

Musse de maracujá com iogurte

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado*
- *1 copo de iogurte natural (200g)*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes até obter uma mistura homogênea. Despeje em uma fôrma para pudim ou em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva em seguida.

Musse Romeu-e-Julieta

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *400g de goiabada picada*
- *400g de ricota picada*
- *2 latas de creme de leite*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de açúcar*

Preparo: Em uma panela, leve a goiabada ao fogo, mexendo sempre, até derreter. Se necessário, adicione água e misture bem. Coloque no liqüidificador com os ingredientes restantes e bata até obter uma mistura homogênea. Despeje em taças individuais ou em uma fôrma para pudim e leve à geladeira por 3 horas. Retire da geladeira e sirva em seguida.

Musse de maçã e laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *3 maçãs sem cascas picadas*
- *1 xícara (chá) de suco de laranja natural*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de leite*

- *1 xícara (chá) de açúcar*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de maracujá com chocolate

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	20min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de suco de maracujá concentrado (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1/2 xícara (chá) de chocolate em pó*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador até obter uma mistura homogênea, despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de chocolate branco

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *250g de chocolate branco*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite*

Preparo: Derreta o chocolate e despeje no liqüidificador. Coloque os ingredientes restantes e bata até ficar homogêneo. Distribua em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de laranja

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 xícara (chá) de suco natural de laranja*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 e 1/3 de xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *4 claras batidas em neve*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes, menos as claras. Despeje em uma tigela e misture as claras batidas em neve. Distribua em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva em seguida.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Musse de manga com iogurte

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1/2 xícara (chá) de água fria*
- *2 claras*
- *2 mangas médias picadas*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de iogurte natural*

Preparo: Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Reserve as claras, coloque os demais ingredientes no liqüidificador e bata. Despeje em uma tigela e misture as claras batidas em neve. Coloque em taças individuais e leve à geladeira por 3 horas.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Spicy e Pozzani

Gelado de pêssego

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	30min (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de pêssego em calda picado*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com o restante dos ingredientes, reservando um pouco do pêssego picado. Coloque em uma tigela, junte o pêssego reservado e misture. Disponha em taças individuais e leve à geladeira por 2 horas. Retire e sirva.

Musse de coco

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *50g de coco ralado*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve para a geladeira por 4 horas. Retire e sirva.

Musse de castanha

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 xícaras (chá) de castanhas de caju trituradas*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e deixe gelar por 4 horas.

Musse de café

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 latas de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 colheres (sopa) de café solúvel*
- *4 claras batidas em neve*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva.

Musse de caju

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *2 envelopes de gelatina em pó sem sabor*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de suco de caju concentrado*

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata com os ingredientes restantes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva.

Musse de melancia

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 4 xícaras (chá) de polpa de melancia
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque junto com os demais ingredientes no liqüidificador e bata até ficar homogêneo. Despeje o conteúdo em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de uvas passas

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 e 1/2 xícara (chá) de uvas passas sem semente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- Uvas passas para decorar

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Decore com uvas passas e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Musse de melão

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	30min (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de melão maduro picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador junto com os ingredientes restantes e bata até ficar homogêneo. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 2 horas.

Musse de pêssego

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de pêssego em calda escorrido
- 2 latas de creme de leite gelado e sem soro
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e deixe gelar por 4 horas.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's

Musse de uva expresso

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 lata de suco de uva concentrado (use a lata de leite condensado vazia para medir)*

Preparo: Bata o leite condensado e o creme de leite no liqüidificador. Adicione o suco de uva aos poucos, sem parar de bater. Despeje em em taças individuais e leve à geladeira por 3 horas.

Musse de baunilha com frutas vermelhas

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de polpa de frutas vermelhas*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Despeje no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Distribua o conteúdo em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva em seguida.

Musse de ricota

Rendimento	Tempo	Dificuldade
7 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *2 latas de leite condensado*
- *300g de ricota amassada*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (café) de raspas de limão*

Preparo: Bata todos ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de banana

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *5 bananas picadas*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 3 horas.

Musse de maracujá com banana

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes
- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *6 bananas em rodelas*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*

- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Reserve. Disponha as bananas picadas no fundo de um refratário. Bata a gelatina reservada com os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje sobre as bananas no refratário. Leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva em seguida.

Musse de acerola

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 20 acerolas
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata as acerolas com o leite e peneire. Descarte o bagaço. Bata o líquido com os demais ingredientes no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de abacaxi com hortelã

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 abacaxi picado e batido com pouca água
- 6 folhas de hortelã
- 2 claras batidas em neve
- Folhas de hortelã para decorar

Preparo: Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Bata no liquidificador com os demais ingredientes, menos as claras. Coloque em uma tigela, adicione as claras e misture. Despeje em taças individuais. Deixe gelar por 3 horas. Decore com folhas de hortelã e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's e Spicy

Queremos conhecer você!!!

*Já estamos preparando a próxima **Receitas & Delícias** e queremos saber o que você gostaria de ver na revista. Preencha o cupom e envie junto com suas sugestões.*

Beijos!
Renata Raposo

Envie suas sugestões!

Nome: ______________________

Endereço: ______________________

Cidade: ____________ Bairro: ____________

Estado: ____________ CEP: _____ - ____

Telefone: (____) ____________

E-mail: ______________________

Data de nascimento: ____/____/____

Sexo: ( ) Feminino ( ) Masculino

MANDE SUA CARTA PARA
Caixa Postal 471 CEP
17001-970, Bauru, SP

RED-38

Se não quiser recortar sua revista, tire uma cópia do cupom e envie.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Raul's

Musse de leite condensado cozido

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+2h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado cozido por 50 minutos*
- *1 lata de creme de leite*
- *2 ovos (claras e gemas separadas)*
- *1/4 de xícara (chá) de leite*

Preparo: No liqüidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, as gemas e o leite. Coloque em uma tigela, adicione as claras batidas em neve e misture. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 2 horas. Retire e sirva.

Musse refrescante

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *200g de iogurte natural*
- *5 folhas de hortelã*
- *1 colher (sobremesa) de raspas de casca de limão*
- *2 colheres (sopa) de licor de menta*
- *1 xícara (chá) de açúcar*

Preparo: Bata os ingredientes no liqüidificador, despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse de damasco

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 xícaras (chá) de damasco*
- *2 latas de creme de leite*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata no liqüidificador

Envie suas receitas, dúvidas e sugestões!

- *Das frases abaixo marque com um X apenas aquelas com as quais você concorda:*

( ) Faço apenas as receitas que vêm com fotos, pois já tenho uma idéia de como vai ficar

( ) Faço qualquer receita, mesmo se não tiver foto, não ligo muito para as fotos

( ) Faço qualquer receita, mesmo sem foto, mas gostaria que todas as receitas tivessem fotos

- *Que tipo de receitas você mais gosta e quer ver na* ***Receitas & Delícias****?*

com os demais ingredientes. Despeje em taças individuais e deixe gelar por 4 horas.

Musse de mamão com banana

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *4 bananas picadas*
- *2 xícaras (chá) de polpa de mamão picada*
- *2 xícaras (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Bata no liqüidificador com os demais ingredientes. Despeje em taças individuais e dixe gelar por 4 horas.

Musse branca

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *4 claras batidas em neve*
- *2 latas de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *1 colher (sopa) de leite em pó*

Preparo: Reserve as claras. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador. Misture as claras em neve. Despeje em taças individuais e deixe gelar por 4 horas.

Musse de cacau

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina sem sabor*
- *1 lata de leite condensado*
- *4 colheres (sopa) de cacau em pó*
- *3 claras batidas em neve*
- *1 lata de creme de leite gelado sem soro*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Despeje no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Distribua em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas.

Musse claro com calda de chocolate

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	1h (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *Raspas de casca de limão para decorar*

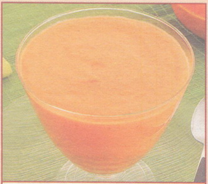
Calda

- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 gemas*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 colheres (sopa) de chocolate em pó*

Preparo: Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Bata todos os ingredientes da musse no liqüidificador. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 2 horas. Para a calda, bata no liqüidificador todos os ingredientes. Coloque em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Despeje sobre a musse e leve para gelar por mais 1 hora. Decore com as raspas e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Raul's e Spicy

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda Objetos: Spicy



Musse de mamão papaya

Rendimento	Tempo	Dificuldade
6 porções	40min (+3h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 mamão papaya maduro picado*
- *2 claras batidas em neve*

Preparo: Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Coloque no liquidificador junto com os demais ingredientes, menos as claras, e bata até ficar homogêneo. Reserve. Bata as claras em neve e junte com a mistura reservada. Despeje em em taças individuais. Leve à geladeira por 3 horas. Se desejar, sirva acompanhado de licor de cassis.

Musse de amendoim

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	30min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído*
- *2 latas de creme de leite gelado sem soro*
- *2 xícaras (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador e bata com os ingredientes restantes. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva em seguida.

Musse de chocolate com coco

Rendimento	Tempo	Dificuldade
10 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *1 envelope de gelatina em pó sem sabor*
- *2 latas de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*
- *4 colheres (sopa) de coco ralado*
- *1 xícara (chá) de chocolate em pó*
- *1 xícara (chá) de leite*

Preparo: Hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e dissolva em banho-maria. Coloque no liqüidificador junto com os ingredientes restantes e bata até ficar homogêneo. Despeje essa mistura em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva em seguida.

Musse de banana com canela

Rendimento	Tempo	Dificuldade
8 porções	40min (+4h de geladeira)	Fácil

Ingredientes

- *4 claras batidas em neve*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 latas de creme de leite*
- *6 bananas picadas*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de canela em pó*
- *Canela em pó para polvilhar*

Preparo: Reserve as claras batidas em neve e bata os ingredientes restantes no liqüidificador. Adicione as claras e misture delicadamente. Despeje em taças individuais e leve à geladeira por 4 horas. Retire, polvilhe com canela e sirva.

Receitas & Delícias

ISSN 1518-207X
38

Pudim suave

Pudim de café com calda de chocolate

Musse claro com calda de chocolate

Pudim de padaria

Musse de manga com iogurte

Musse de melão

Pudim de mandioca

Musse de abacaxi com pedaços

Pudim rápido de baunilha

Musse de maracujá rápido

Pudim de ameixa com pão

Revista scanneada por
Luciana Duarte
Blog:
http://lucianamduarte.blogspot.com/